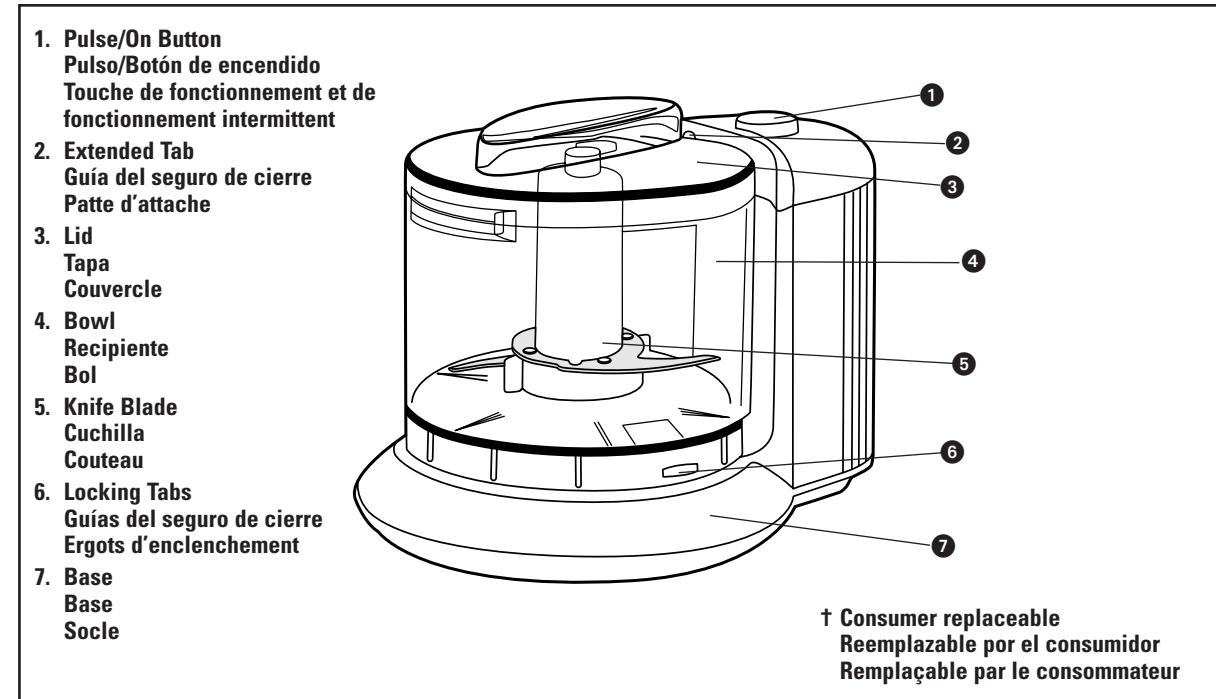


OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO/MODE D'EMPLOI

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS/ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES/LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DES ILLUSTRATIONS



LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover**. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Before First Use

Wash the Bowl, Lid, and Knife Blade in warm, sudsy water or a dishwasher (top rack only) and dry thoroughly. Wipe the Base with a damp cloth; do not immerse the Base in water.

Note: For your protection, this unit has a Lid interlock system. The unit will not operate unless the Extended Tab is correctly locked into the Base Slot. Do not attempt to operate the unit without the Lid being correctly placed.

HOW TO USE

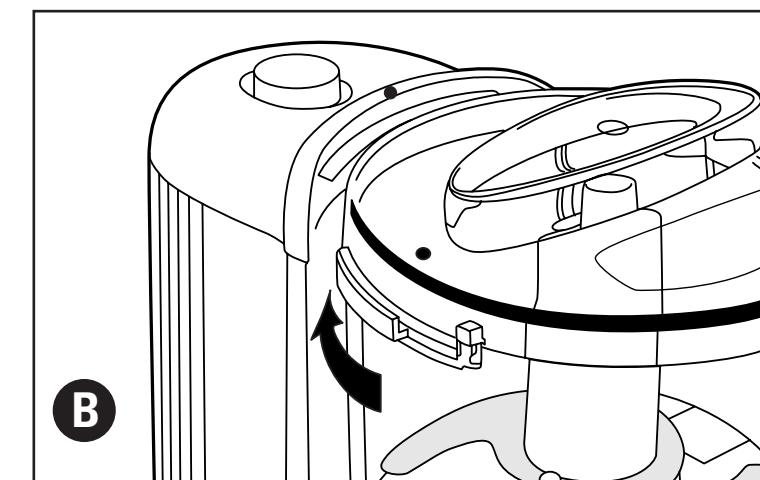
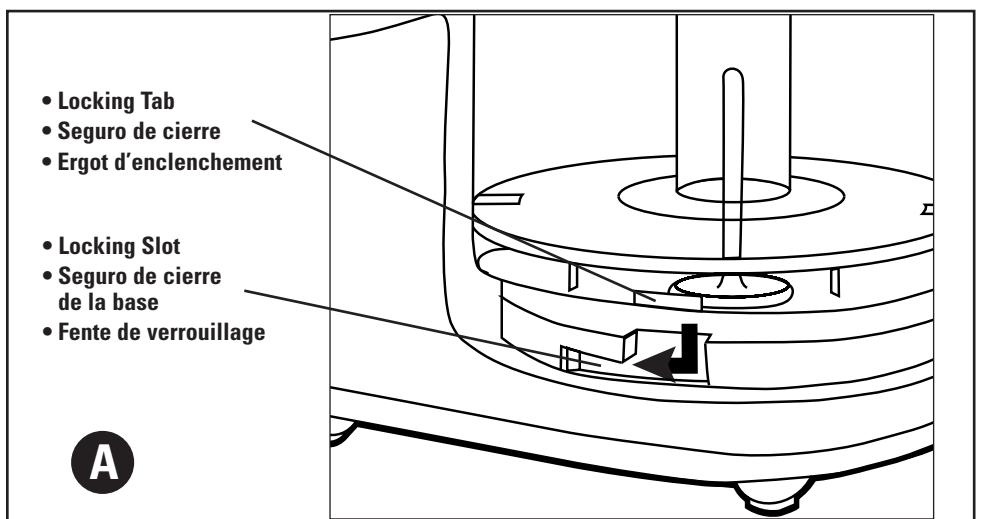
1. Place the Base on a counter or flat work surface. Put the Bowl on the Base and line up the Locking Tabs of the Bowl to the Locking Slots on the Base. Turn clockwise until the Bowl locks into place (A).
2. Slide the Knife Blade down over the shaft. Be careful not to touch the Blade as it is extremely sharp.
3. Place food in the Bowl. You can process about 1/2 cup of dry food at a time (See Chopping Guide). Larger amounts should be processed in small batches.
4. Place the Lid on the Bowl, with the Extended Tab on the same side as the Base Slot. Turn the Lid clockwise into the Base Slot as far as it will go so that the two dots line up (B).
5. Press the Pulse/On Button for a few seconds. Be careful not to overprocess. Most foods process in 5-25 seconds. For coarsely chopped foods, use repeated short pulses.
6. Be sure the Blade has stopped turning completely before removing the Lid or placing a spatula in the unit. Lift the Knife Blade straight up and move it away from you before emptying the contents of the Bowl. Use a spatula to remove the processed food from the unit. **If the Chopper does not operate, be sure the Locking Tabs on the Bowl and the Extended Tab on the Lid are properly positioned.**

Chopping Guide

FOOD	PREPARATION HINTS
Bread	Use 1 slice at a time. Break into 8 pieces.
Carrots/Celery	Cut into 1/2" (1.27 cm) lengths. Use up to 1/2 cup (120 ml).
Chocolate – Square Chips	Use 1 square. Cut into 4 pieces; 1/2 cup (120 ml) chips. Pulse for desired texture.
Cookies, Crackers	Break 6-8 into Bowl at one time.
Eggs – hard cooked	Peel; cut into quarters. Use 1-2 eggs.
Garlic	Peel. Use 1 or more large cloves.
Mushrooms	Halve small ones; quarter larger ones. Use up to 1/2 cup (120 ml).
Nuts – Soft (pecans, walnuts)	Add up to 1 cup (240 ml) at a time; less for more coarse texture.
Nuts – Hard (peanuts, almond pieces)	Add up to 1/2 cup (120 ml) at a time; Pulse until desired texture is reached.
Onions	Cut small/medium onion into 6-8 pieces.
Parsley	Wash; dry thoroughly. Pulse up to 1/2 cup (120 ml) until desired texture is reached.
Peppers – Sweet (green or red)	Core and remove seeds. Cut into 1/2" (1.27 cm) pieces. Add up to 2 quarters at a time.

CARE AND CLEANING

Always unplug the unit before cleaning. Wash the Bowl, Knife Blade, and Lid immediately after use either with warm, sudsy water or in the dishwasher (top rack only). Wipe off the Base with a damp cloth — do not immerse in liquid.



CONSEJOS DE SEGURIDAD RELACIONADOS AL CABLE ELÉCTRICO

1. Nunca hale ni tire del cable ni del aparato.
2. Para conectar el enchufe, sujetelo con firmeza e introduzcalo con cuidado en la toma de corriente.
3. Para desconectar la unidad, sujete el enchufe y retirelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, revise el cable eléctrico y asegúrese que no tenga cortaduras ni seña de abrasiones. De ser así, el aparato debe someterse a mantenimiento y el cable debe ser reemplazado.
5. Nunca enrolle el cable de manera ajustada alrededor de la unidad. El exceso de presión a la unión del cable con la unidad hace que los alambres se debiliten y se rompan

NO OPERE ESTE APARATO SI EL CABLE ELÉCTRICO ESTA DAÑADO, SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de remover la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debe de ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Antes de usar por vez primera

Lave el recipiente, la tapa, y la cuchilla en agua tibia enjabonada o en la máquina de lavaplatos, (bandeja superior únicamente), y séquelo bien. Limpie la base con un paño humedecido; no sumerja la base en agua.

Nota: Para su protección, esta unidad cuenta con un seguro de cierre. La unidad no funcionará a menos que la guía del seguro de cierre esté correctamente acomodada en la ranura de la base. No trate de operar esta unidad sin antes haber colocado apropiadamente la tapa.

COMO USAR

1. Coloque la base sobre el mostrador o sobre una superficie plana. Ponga el recipiente en la base y alinee las guías del seguro del recipiente con los seguros de cierre de la base. Gire el recipiente hacia la derecha hasta quedar ajustado (A).
2. Deslice la cuchilla sobre el conducto. Tenga cuidado de no tocar la cuchilla ya que tiene mucho filo.
3. Coloque los alimentos en el recipiente. Se puede procesar hasta 1/2 taza de alimentos secos a la vez. (Consulte la tabla.) Las cantidades grandes deben de procesarse en porciones pequeñas.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente con la guía del seguro de cierre alineada con la ranura de la base. Acomode la tapa dentro de la ranura de la base y girela totalmente hacia la derecha (B).
5. Oprima el botón de pulso/encendido por unos cuantos segundos. Tenga cuidado de no sobreprocesar los alimentos. La mayor parte de los alimentos pueden ser procesados en 5-25 segundos. Para que los alimentos resulten más enteros, oprima el control de pulso corta y repetidamente.
6. Asegúrese de que la cuchilla haya parado por completo antes de retirar la tapa, o antes de introducir una espátula dentro del recipiente. Retire la cuchilla deslizándola por el conducto y muévala del paso antes de vaciar el contenido del recipiente. Use una espátula para remover los alimentos procesados en la unidad. **Si la unidad no funciona, asegúrese de que tanto las guías del seguro de cierre del recipiente como el de la tapa estén en la posición correcta.**

Guía para Picar

ALIMENTO	CONSEJOS DE PREPARACION
Pan	Use una rebanada a la vez y córtela en 8 partes.
Zanahorias/Apio	Parta en tiras de 1.27 cm (1/2"). Use 120 ml (1/2 taza).
Cuadros de Chocolate	Use 1 cuadro y pártilo en 4 pedazos; 120 ml (1/2 taza) de chocolate. Use el control de pulso hasta lograr la textura deseada.
Galletas dulces o saladas	Quiebre de 6-8 a la vez dentro del recipiente.
Huevos cocidos	Descascare y corte en 4. Use de 1-2.
Ajos	Pele y use un diente grande o más.
Hongos	Corte por mitad los pequeños y en cuatro partes los grandes. Use hasta 120 ml (1/2 taza).
Nueces blandas (nueces de nogal)	Añada hasta 240 ml (1 taza) a la vez; menos si desea una textura más gruesa.
Nueces duras (maníes o almendras)	Añada hasta 120 ml (1/2 taza) a la vez. Use el control de pulso hasta alcanzar la textura deseada.
Cebollas	Corte las cebollas pequeñas/medianas en 6-8 pedazos.
Perejil	Lávolo y séquelo bien. Use el control de pulso para picar hasta 120 ml (1/2 taza) hasta alcanzar la textura deseada.
Pimientos dulces (verdes o rojos)	Retire el centro y las semillas. Corte en pedazos de 1.27 cm (1/2"). Agregue hasta 2 pedazos a la vez.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre desconecte la unidad antes de limpiarla. Lave el recipiente, la cuchilla y la tapa con agua y jabón, o (únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos) inmediatamente después de cada uso. Limpie la base con un paño humedecido, pero nunca sumerja la base en ningún líquido.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil.
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effilocher et le faire casser.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU SI L'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Avant la première utilisation

Laver le bol, le couvercle et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement) et bien les assécher. Essuyer le socle à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas immerger le socle.

Note : L'appareil est muni d'un couvercle à mécanisme de verrouillage dans le but de protéger l'utilisateur. Il fonctionne seulement lorsque la patte d'attache est bien placée dans la fente du socle. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle n'est pas bien en place.

UTILISATION

1. Sur le dessus d'un comptoir ou sur une autre surface plane, installer le bol sur le socle en alignant les ergots d'enclenchement du bol sur les fentes de verrouillage du socle. Faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le bol s'enclenche en place (A).
2. Faire glisser le couteau sur l'arbre. Éviter de toucher au couteau car il est très tranchant.
3. Placer les aliments dans le bol. On peut traiter environ 120 ml (1/2 t) d'aliments secs à la fois (consulter le tableau d'utilisation). Traiter en quelques étapes de plus grandes quantités d'aliments.
4. Placer le couvercle sur le bol en alignant la patte d'attache sur la fente du socle. Faire tourner le couvercle au maximum dans la fente du socle de sorte que les deux points s'alignent (B).
5. Enfoncer pendant quelques secondes la touche de fonctionnement intermittent. Éviter de trop traiter les aliments. La plupart des aliments se traitent en 5 à 25 secondes. Pour obtenir des aliments hachés grossièrement, utiliser la touche de fonctionnement intermittent pendant de courtes périodes de traitement.
6. Attendre l'immobilisation complète du couteau avant de retirer le couvercle ou d'introduire une spatule dans le bol. Sortir le couteau avec soin en le tirant vers le haut et l'éloigner avant de vider le bol. Utiliser une spatule pour vider le bol. **Lorsque le hachoir ne fonctionne pas, vérifier si les ergots d'enclenchement du bol et la patte d'attache du couvercle sont bien en place.**

Tableau d'utilisation

ALIMENT	CONSEILS PRATIQUES
Pain	Traiter une seule tranche à la fois. Couper la tranche en huit morceaux.
Carottes – Céleri	Couper en languettes de 1,27 cm (1/2 po). Hacher un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois.
Chocolat – carré ou brisures	Utiliser un carré et le couper en quatre, ou 120 ml (1/2 t) de brisures.
Craquelins	En casser de six à huit à la fois dans le bol.
Oeufs – cuits durs	Les écailler, les couper en quatre et en hacher un maximum de deux à la fois.
Ail	Peler les goussettes. On peut hacher plus de une grosse gousse à la fois.
Champignons	Couper les petits en deux et les gros en quatre. Hacher un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois.
Noix – tendres (pacanes, noix de Grenoble)	Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois; préparer une plus petite quantité pour hacher grossièrement.
Noix – dures (arachides et morceaux d'amandes)	Traiter un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois. Traiter jusqu'à la consistance voulue.
Oignons	Couper les oignons petits ou moyens en six ou huit morceaux chacun.
Persil	Laver et bien assécher. Traiter un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois jusqu'à la consistance voulue.
Poivrons – doux (verts ou rouges)	Évider. Couper en languettes de 1,27 (1/2 po). Traiter un maximum de 1 quartiers à la fois.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Laver le bol, le couteau et le couvercle immédiatement après s'en être servi à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement). Essuyer le socle avec un chiffon humide; ne pas l'immerger.